

Chetzeron



hotel



restaurant



body & mind

vous êtes arrivé à chetzeron.

le temps du repas devient une parenthèse gourmande pour se poser, reprendre de l'énergie et prolonger la journée, qu'elle se vive sur les sentiers de randonnée, dans la détente ou ailleurs.

à 2'112 m, notre cuisine entièrement faite maison célèbre les produits locaux au rythme des saisons.

you have arrived at chetzeron. lunchtime becomes a refined pause to slow down, restore your energy and extend the day, whether it unfolds on hiking trails, in quiet relaxation or elsewhere.

at 2'112 m, our entirely homemade cuisine celebrates local produce in harmony with the seasons.

en cas d'allergie, notre équipe se fera un plaisir de vous renseigner.

If you have any allergies, our team will be happy to provide you with information.



Slow Food®

apéritifs
appetizer

| | |
|---|----|
| vin blanc du jour white wine of the day | 38 |
| coupe de champagne laurent-perrier glass of champagne | 18 |
| cocktail du jour cocktail of the day | 18 |

à partager
to share

| | |
|--|----|
| focaccia maison, beurre fumé homemade rye focaccia, smoked alpine butter | 6 |
| assiette valaisanne cured ham, cured beef and aged cheese | 38 |
| assiette de viande séchée platter of cured beef | 36 |
| fromages de nos alpages selection of aged cheese | 22 |
| assiette de saucisses sèches dried sausage platter | 18 |

entrées

starters

| | |
|--|----|
| betteraves rôties, mousse de sérac, cerfeuil | 16 |
| roasted beetroots, cottage cheese mousse | |
| galette de pois-chiches, sauté de champignons, pesto de livèche | 22 |
| crispy farinata, sauteed mushrooms, lovage pesto | |
| courgettes grillées, chèvre frais | 16 |
| wood fire grilled zucchinis, fresh goat cheese | |
| asperges de la vallée du rhin, sauce hollandaise | 26 |
| white rhine valley asparagus, light mayonnaise sauce | |

pâtes

pasta

| | |
|--|----|
| pour le midi : gnocchi de pommes de terre aux tomates cerises | 34 |
| for lunch : potatoes gnocchi, grated sbrinz, cherry tomatoes | |
| pour le soir : agnolotti farcis de serac et épinards sauvages | 38 |
| for dinner : cottage cheese and wild spinach filled agnolotti | |

viandes au feu de bois et leurs accompagnements
fire grilled meat and sides

| | |
|---|----|
| hampe de boeuf beef skirt | 38 |
| entrecôte rib eye rib eye steak | 66 |
| gigot d'agneau de lait entier entire baby lamb leg | 80 |
| rack d'agneau lamb rack | 56 |
| cochon de lait en galette croustillante crispy suckling pig galette | 32 |
| saucés à choix : chimichurri alpin, jus de morilles, jus de viande à l'achillée millefeuille wild herb chimichurri, morel jus, beef jus with yarrow | |
| | |
| rösti rösti | 24 |
| salade de tomates du jardin fully garden naked tomatoes | 16 |
| feuilles vertes, courge grillée green leaves, roasted pumpkin | 10 |
| poireau au feu, sauce romesco wood fire burned leek, romesco sauce | 10 |
| carottes grillées, cerfeuil et mélisse roasted carrots, wild herbs | 10 |
| pommes de terre douces , gremolata de menthe sweet potatoes and wild mint gremolata | 10 |

desserts

| | |
|---|----|
| flan, infusion de foin, crème double | 16 |
| custard flan, hay infusion, double cream | |
| tarte aux fraises du valais | 13 |
| strawberry tart | |
| compote de rhubarbe, glace vanille | 13 |
| rhubarb compote, vanilla ice cream | |
| sorbet aux fraises, meringue et fruits | 16 |
| strawberry sorbet, meringue and fresh fruits | |



chetzeron



hotel



restaurant



body & mind

nestled at 2,112 metres, facing the highest peaks of the swiss alps, chetzeron is a place apart, fully immersed in the nature that surrounds it. whether you are hiking, mountain biking or stumbling upon the local wildlife, every day brings something unexpected.



scan to explore the summer season